

**unverbindliche Preisliste, kurzfristige Änderungen
vorbehalten**

*Partyservice
seit 1985
Fleischerei Hohensee*

Inhaber: Bianka Hendrichs

Dammstr.10

16766 Kremmen

Tel.033055/70386

*www.party-service-fleischerei-hohensee.de
info@party-service-fleischerei-hohensee.de*

Ladenöffnungszeiten:

Dienstag 8.00 – 18.00 Uhr

Mittwoch 8.00 – 12.00 Uhr

Donnerstag und Freitag 8.00 – 16.00 Uhr

Samstag 8.00 – 11.00 Uhr

Montag Ruhetag

kein Partyservice an Sonntagen und Feiertagen

Aufschnittplatten 14,5,7,8,11

gemischt z. B. Bratenaufschnitt, Schinken Salami

1 kleine Platte (für 3 bis 5 Personen) 26.00 €

1 mittlere Platte (für 5 bis 7 Personen) 38.00 €

1 große Platte (für 7 bis 10 Personen) 54.00 €

Käseplatten 1,2,3,4,5,7,8,10,11

gemischt z. B. Schnittkäse, Camembert Frischkäse

1 kleine Platte (3 bis 5 Personen) 28.00 €

1 mittlere Platte (5 bis 7 Personen) 42.00 €

1 große Platte (7 bis 10 Personen) 57.00 €

Fischplatten 1,2,3,4,5,7,8,10,11,13

gemischt z. B. Räucherlachs, Makrele, Butterfisch

1 kleine Platte (3 bis 5 Personen) 28.00 €

1 mittlere Platte (5 bis 7 Personen) 42.00 €

1 große Platte (7 bis 10 Personen) 58.00 €

Butterplatten

Butterrose mit hausgemachter Kräuterbutter 15.00 €

hausgemachte Schmalzvariationen pro Person 2.50 €

Brotkörbe

verschiedene Brotsorten und Brötchen

Partybrote

Mini-Brötchen

Kräuterbaguette

pro Person ab 2.80 €

3,4,5,6,7,8,10,11,12

Salate

hausgemacht ab 500g pro Sorte z. B.

(Preis per kg)

Partysalat mit Porree 14.00

Eiersalat mit leichtem Dressing 14.00

Geflügelsalat mit Früchten 17.00

Fleischsalat mit leichtem Dressing 14.00

Rindfleischsalat 21.00

Nudelsalat mit Joghurtdressing 15.00

Kartoffelsalat mit leichtem Dressing 15.00

Bohnensalat 14.00

bunten Eisbergsalat 15.00

5,7,8,10,11

1/2 belegte Brötchen
verschieden belegt und garniert
Stück 1.90 euro/ dunkle Brötchen Stück 1.90

Mini-Bulettenspieße
mit Käsecreme und Garnitur
Stück 1.50 euro/ ohne Garnitur 0.80 €

hausgemachte kleine Bulette
Stück 2.00 euro

kleine Schnitzel Mini Schnitzel
Stück 3.00 euro Stück 1.80 euro

kleine Hähnchenschnitzel Mini Schnitzel
Stück 3.60 euro Stück 2.00

Geflügel-Spieß
mit Sesam und Honig Stück 1.80 euro

*Kanapees **ab 20 Stück***
verschieden belegt nach Ihren Wünschen
z. B.
mit Schinken, Edelsalami, Käse oder Lachs
verschieden dekoriert
Stück 2.00 euro

Käsespieße ab 15 Stück
mit Früchten, Käsecreme und Käsenelke garniert
oder
Käsewürfel mit Weintrauben Stück 1.50 euro

gefüllte Eier 1 Platte = 12 1/2 Eier
Eier gefüllt mit würziger Eiercreme Stück 0.85 euro

Deftige Spieße
mit Peperoni, Käsewürfel, deftige Salami Stück 1.80 euro

kleine Hähnchenkeulen
Stück 1.80 €

Lachsroulade mit Frischkäse ab 10 Stück
Stück 2.00 €

Fingerfood vegetarisch jeweils ab 10 Stück
Tomate Mozzarella Spieße Stück 1.80
Gemüsespieße Stück 1.80
Gurkenkrone mit Kartoffelkäse Stück 1.80
Paprikaschiffchen mit Kräuterkäse Stück 1.20
mit Frischkäse gefüllte Tomaten Stück 1.20
Käseroulade mit Gemüse Stück 2.00

Anti- Pasti- Spieße ab 10 Stück
z.B. getrocknete Tomate, Olive, Paprika, Mozzarella
Stück 2.80 euro

Warme Beilagen jeweils ab 10 Portionen

Salzkartoffeln port. 3.80

Rosmarinkartoffeln port. 2.90

Backkartoffeln (Wedges) port. 2.90

Kroketten port. 2.90

Basmati Reis port. 2.50

Erbspüree port. 3.90

Gemüse-Beilagen jeweils ab 10 Portionen

deftiges Sauerkraut port. 3.50

Kaisergemüse port. 3.00

Rahm Champignon port. 3.50

Apfel Rotkohl port. 3.00

deftiger Grünkohl port. 4.50

*gebackene Hasse
mit Sauerkraut
(Stück ca. 900g) mit Schwarte
Stück 15.90 euro*

*Mini-Hasse
mit deftigem Sauerkraut (Stück ca. 200g)
Stück 6.50 euro*

*Lisbein (gepökelt) gekocht
mit deftigem Sauerkraut, Kartoffeln und Soße
14.90 euro*

*Kasselerbraten vom Kotelett/Kasselerkamm
port./ Scheibe 5.90 euro*

*Schweinebraten mit Schwarte
port./ Scheibe 4.90 euro*

Warme Braten vom Rind

ab 10 Portionen

*Rinderbraten klassisch mit Soße
port. 8.90 euro*

*1 Rinderroulade mit Soße
6.90 euro*

Fleischspezialitäten vom Schwein

ab 10 Portionen

Zwiebelfleisch

Kammscheiben mit Speck und Zwiebelsoße

Portion 8.50 euro

Burgunderbraten

(in Rotwein eingelegter Braten vom Rind mit Burgundersoße)

port./Scheibe 9.50 euro

Kräuterbraten oder Pfefferbraten mit Soße

(vom Kotelett ohne Knochen)

port./Scheibe 7.50 euro

Geflügelgerichte

(ab 10 Portionen) 5,7,8,11

Rutengeschnetzeltes

mit Champignon-Sahne-Soße

Portion 8.90 euro

Hähnchenbrust mit Brokkoli und Käse

Hähnchenstreifen mit Champignon

Hähnchenstreifen mit Paprika-Sahne

Hähnchenstreifen mit Ananas Curry

Hähnchenstreifen mediterran

Portion 8.90 euro

Aufläufe 5,7,8,11

(ab 10 Portionen)

Spätzlepfanne

*(Spätzlenudeln mit Kochschinken, Zwiebeln
und würziger Soße)*

Portion 5.90 euro

Kartoffelgratin mit Speck und Zwiebel

Portion 5.90 euro

Nudel-Gemüse-Gratin (ohne Speck)

Portion 5.90 euro

vegetarisches *ab 10 Portionen*

5,7,8,11

**mit Gemüse-Reis gefüllte Paprika, Tomate oder Zucchini Portion
5.90 €*

**mit Spinat und Frischkäse gefüllte Champignon
Portion 5.90 €*

vegan *ab 10 Portionen*

mediterrane Gemüsepfanne

*in Olivenöl gebratene Paprika, Zucchini, Auberginen, Zuckerschoten
Cocktailtomaten und fein gewürzt*

Prager-Schinken
gepökelter Schwartenbraten
im Brotteig gebacken
ca. 2.5 kg
54.00 euro

Kasseler im Brotteig
Kasselerkamm
oder
Kasselerkotelett
im Brotteig gebacken
ca. 2.5 kg
54.00 euro

Spanferkel

*Vorbestellung nötig/aktuelle Tagespreise können
variieren*

*Spanferkel mit Knochen ohne Sauerkraut
kg 15.90 euro*

*Spanferkel mit Knochen mit Sauerkraut
kg 17.90 euro*

*20 kg Spanferkel ohne Knochen **gefüllt** mit
Sauerkraut und Kartoffeln
(nur ab 20kg möglich)
420.00 €*

*gebackene Lute (ca. 15-17 kg)
kg 15.90*

Vorbestellung nötig

Desserts in Gläsern angerichtet

ab 6 Portionen 5,7,8

Obstsalat port. 3.00 €

Obstspieße Stück 1.80 €

rote Grütze mit Vanillesoße

Zitronenspeise oder Himbeerschaum mit Sahne

port. 3.60 € Mini Glas 1.80 €

Moussó au Chocolat oder Bailey`s Becher

port. 4.20 € Mini Glas 2.10 €

Früchtequark, Himbeer -oder Pfirsich- Lasagne

port. 4.20 euro mit Eierlikör Mini Glas 2.10 €

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

port. 3.50 €

Vanilledessert mit Kirschen port. 3.50 €

Kleines Frühstücksbuffet 6,7,8,11

(ab 10 Personen)

Brötchen Brot

Butter, hausgemachtes Schmalz

Käsevariationen

Salami und Schinkenvariationen

Leberwurst

kleine Auswahl Anti Pasti Mix

hausgemachten Salat: Eiersalat, Fleischsalat

Obstspieße und Weintrauben

pro Person 19.90 euro

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

Kaltes Büffet 6,7,8,11,13
(ab 10 Personen)

Brot und Brötchen gemischt
Butter-Platte mit hausgemachter Kräuterbutter
gefüllte Eier und Käsespieße
geräucherte Fischvariationen
Käsevariationen
Salami-Schinkenvariationen
Mini-Bulettenspieße
Bratenaufschnitt
hausgemachte Salate:
Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Eiersalat
kleine Auswahl Anti Pasti Mix
Obstspieße und Weintrauben

pro Person 26.90 euro

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

mediterranes Büffet *ab 20 Personen*
(5,6,7,8,11)

hausgemachte Tomatensuppe

*Schweinefiletmedallions mit Tomate, Mozzarella
und feiner Tomatensoße*

*Hähnchenstreifen auf Sommergemüse
(Zucchini, Paprika, Tomaten, Auberginen, Zuckerschoten, Cocktailtomaten)*

Basmati Reis mit Tomatenwürfel und Paprika

*griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
Tzatziki
Baguettebrot*

*Lanna Potta mit Kirschen in Gläsern angerichtet
und Obstsalat*

pro Person 35.90 €

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

Festtags-Büffet 5,6,7,8,11,13

(ab 20 Personen)

Brot und Mini-Brötchen

Butter-Rose mit hausgemachter Kräuterbutter

Käsevariationen

geräucherte Fischvariationen

Salami-Schinken-Variationen

Mini-Bulettenspieße

gefüllte Eier und Käsespieße

hausgemachte Salate: Geflügelsalat, Rindfleischsalat,

Torreesalat mit leichtem Dressing

Kräuterbraten und Rahmchampignon

Rinderrouladen mit feiner Bratensoße und Speckbohnen

Hähnchenstreifen mit Paprika Sahne oder Ananas Curry

Basmati Reis, Spätzlepfanne und Kroketten

Dessert in Gläsern angerichtet.

Mousse au Chocolat, Himbeerdessert mit Sahne

Obstspieße und Weintrauben

pro Person 45.90 euro

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

Hochzeitsbuffet 6,6,8,11,13 *(ab 30 Personen)*

Hochzeitssuppe

(klare Hühnerbrühe mit Fadennudeln, Spargel, Eierstich und Hackbällchen)

*Kräuterbraten, Butterbohnen und feine Bratensoße
(saftiger Schweinelachsbraten mit Kräuterkruste)*

Schweinefilet mit Rahmchampignon

Hähnchenstreifen mit Ananas Curry

Lachsfilet auf Buttergemüse und Dillsoße

Rinderbraten mit feiner Bratensoße

Basmati-Reis, Rosmarinkartoffeln und Butterspätzle

gefüllte Eier mit würziger Eiercreme und Xaviar

Anti Pasti Mix Spieße

Tomate Mozzarella Spieße

Lachsspieße

Lachsroulade

*Käsespezialitäten
Käsespieße*

*edle Salami- und Schinkenvariationen
deftige Spieße*

*bunten Salat mit leichtem Dressing
(Strauchtomaten, Paprika, Gurke, Orangen usw.)*

*Geflügelcocktail
Rindfleischcocktail*

Butter- Rose mit hausgemachter Kräuterbutter

*Mini Brötchen
(verschiedene Sorten mit Zwiebel, Mohn, Kräuter und Haferflocken)*

*Dessertgläser:
Quark Himbeer Lasagne mit Eierlikör
Schokoladendessert mit Sahne
Obstspieße und Weintrauben*

pro Person 54.90 euro

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

„Scheunen-Büffet“ rustikal

ab 20 Personen 5,6,7,8,11

warme Gerichte:

hausgemachte Soljanka, saure Sahne

hausgemachte kleine Suletten, kleine Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel
Krustenbraten

Kartoffelauflauf mit Käse überbacken

Gemüsepfanne mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Speckbohnen
mit Mett gefüllte Champignon

Baguettebrot

hausgemachte Kräuterbutter, hausgemachtes Schmalz

Käsevariationen

Salami- Schinkenvariationen

Kirschgrütze mit Vanillesoße
Schokoladenpudding mit Vanillesoße
(in Gläsern angerichtet)

pro Person 39.90 €

(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)

Leih-Geschirr

(Leihgebühr und Reinigungsgebühr)

Kaffeegedeck Stück 1.00

Große oder kleine flache Teller Stück 0.50

Suppentassen Stück 0.50

Besteck Stück 0.50

Lieferpreise

Anlieferung Stadt Kremmen
15.00 €

außerhalb pro km 1.50 €
Lieferungen außerhalb von Kremmen
erfolgen
ab einem Warenwert von 300.00 €

Reinigungsgebühren

je nach Aufwand
mindestens 25.00 €

rechtzeitige Terminabsprachen sind
dringend erforderlich

Notwendige Daten für die Bestellung

Name und Anschrift:

Tel. Nr.:

Lieferadresse:

Bestelldatum:

Anlieferzeit:

Personenzahl:

bei Bedarf Abholtermin für Leergut:

Gegebenenfalls wird eine Anzahlung
erbeten.

Wir bitten um Barzahlung bei Anlieferung.

Alle Preise sind inklusive
Mehrwertsteuer
jeweils nach Art und Umfang der Leistung

**keine Lieferungen an
Sonntagen und Feiertagen**

Soweit nicht anderes abgesprochen ist,
erwarten Wir die Rückgabe des Leergutes
an den nächsten 4 Werktagen,

vollständig und in gereinigtem Zustand.

(Preisänderungen vorbehalten)
Rechtzeitige Terminabsprachen sind
dringend erforderlich)

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die Lieferung und der angeforderte Service erfolgen zur vereinbarten Zeit bei Gewährung von einer halben Stunde Karenzzeit (plus, minus)

Die Lieferung und der vereinbarte Service (bis 500,00 € Auftragswert) können bis 5 Werktage vor Lieferzeit abgesagt werden.

Erfolgt eine Absage nach diesem Termin, so werden die bereits getätigten Aufwendungen in Rechnung gestellt.

Bei einem Auftragswert über 500,00 € kann der vereinbarte Service bis 12 Werktage vor Liefertermin abgesagt werden.

Erfolgt eine Absage nach diesem Termin, so wird eine Gebühr von 15 % des Auftragswertes in Rechnung gestellt.

Alle Ausrüstungsgegenstände sind Leihgaben und bleiben unser uneingeschränktes Eigentum.

Bei eintretenden Schäden oder Verlust wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Alle Ausrüstungsgegenstände sind innerhalb von 6 Werktagen gereinigt zurück zu bringen. (sofern keine anderen Vereinbarungen getroffen wurden)

Inhaltsstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit einer Zuckerart /Süßungsmittel
- 6 mit glutenhaltigem Getreide
- 7 mit Milch bzw. daraus hergestellte
Produkte
- 8 mit Ei
- 9 mit Soja
- 10 kann Spuren von Erdnüssen enthalten
- 11 mit Senf
- 12 mit Sesam
- 13 mit Fisch/ Krebstiere daraus hergestellte
Produkte

Bitte beachten Sie:

Alle angegebenen Preise für unsere Speisen
beinhalten 7% Mehrwertsteuer

sollten Sie jedoch
Geschirr, Besteck oder sonstige
Dienstleistungen wünschen

so verlangt der Gesetzgeber den erhöhten
Mehrwertsteuersatz von 19%
auf die gesamte Bestellung

somit erhöht sich gegebenenfalls der Preis

Informationen zum Schutz personenbezogener Daten

Anlässlich der Europäischen Datenschutzverordnung
möchten wir Sie gern über folgendes informieren:

Alle personenbezogenen Daten,
die Sie dem **Partyservice Fleischerei Hohensee**
im Rahmen der Geschäftsbeziehung zur Verfügung gestellt haben,
werden mit den nötigen Sicherheitsmaßnahmen behandelt
und aufbewahrt,
die das Recht zum Schutz personenbezogener Daten fordert.

Personenbezogene Daten werden ausschließlich für die folgenden Zwecke
verarbeitet:

-Kundenregistrierung, Kundenbetreuung ,Kundenbeziehung, Lieferung

Die Daten werden für die Dauer der Geschäftsbeziehung aufbewahrt und nach
diesem Zeitpunkt für die Dauer der Haftung, die sich aus der
Geschäftsbeziehung ergeben hat.

Die Datenspeicherung erfolgt auf Computern innerhalb Deutschlands.
Wenn Sie auf Ihrem Recht auf Zugang, Berichtigung, Widerspruch,
Einschränkung und Übertragbarkeit der Daten gebrauch machen möchten,
senden Sie eine Email an:

info@partyservice-fleischerei-hohensee.de

unter Angabe Ihres Vornamens, Nachnamens und eines Identitätsnachweises

Partyservice Fleischerei Hohensee
Inhaber Bianka Hendrichs
16766 Kremmen
Dammstrasse 10
Tel. 033055 70386

St.Nr.053/230/02365

Kontoinhaber: B.Hendrichs

Kontonummer:3705003150

Bankleitzahl:16050000

MBS Kremmen

www.partyservice-fleischerei-hohensee.de

info@partyservice-fleischerei-hohensee.de

IBAN:DE86 1605 0000 3705 0031 50

BIC:WELADED1PMB

Terminanfragen Terminreservierungen

Gern reservieren wir Ihren Wunsch Termin
bis 15 Personen gratis.

Für alle anderen Anfragen gegen eine Gebühr
die bei einer konkreten Bestellung verrechnet wird.

Sollte der gewünschte Termin nicht rechtzeitig:
3 Wochen vor Ablauf bestätigt bzw. ein Auftrag erteilt
worden sein
Dann wird diese Gebühr als Aufwandsentschädigung
einbehalten.